

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Меню (О,АР)
02.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

24.04 2024 г.

2024 г.



МО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Батата	Харди	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высшего черной)	200/187	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		8,46	8,32	72,00	388,82	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	8,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высшего черной)	200/187	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		8,79	11,93	72,01	428,61	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
87/2018	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огузки консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
319/458/2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	119	11,43	8,55	11,63	151,25	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия высшего сорта, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	188,45	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСУ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		30,38	20,72	116,00	782,28	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
87/2018	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огузки консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
319/458/2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	180	14,40	8,45	15,36	185,24	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия высшего сорта, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСУ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		37,62	28,07	142,68	988,13	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/487/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	108	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		12,10	8,64	50,52	329,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/487/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Инспектор-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

К.А. Федорова